STREUSEL PUDDING KUCHEN

4.3 bei 20 Bewertungen

40 min | Mürbteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 40 min

Zubereitung

1. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem etwas weicheren Mürbteig (> Mürbteit 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) verarbeiten.

   Den Teig über mehrere Stunden im Kühlschrank rasten lassen, damit er gut durchziehen kann.

2. 900 g Milch mit Zucker aufkochen, Puddingpulver mit 100 g Milch verquirlen und in die leicht kochende Milch einrühren. Kurz aufkochen, bis die Masse eindickt. Danach auskühlen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Den Sauerrahm in den lauwarmen Pudding einrühren.

3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2/3 des Teiges mit Hilfe von etwas Mehl ausrollen. Die Creme auf den ausgerollten Mürbteigboden streichen. Für die Streusel den Rest des Teiges mithilfe einer Reibe über den Kuchen reiben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG FÜR BODEN UND STREUSEL

400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
3	Eier
200 g	Butter
180 g	Zucker

FÜLLE

1000 g	Milch
100 g	Vanillepuddingpulver
80 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
300 g	Sauerrahm